



Lobster utuh rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



© BSN 2010

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	1
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Pengemasan.....	5
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses lobster utuh rebus beku	7
Gambar A.1 - Diagram alir proses lobster utuh rebus beku	7



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas lobster utuh rebus beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-3228-1992, *Lobster rebus beku*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 6 Nopember 2008 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1) Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2) Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
- 3) Undang-Undang No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
- 4) Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5) Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pencemaran Air.
- 6) Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
- 7) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 8) Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Juni 2009 sampai dengan 17 September 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Lobster utuh rebus beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan teknik penanganan dan pengolahan lobster utuh rebus beku.

2 Acuan normatif

SNI 3228.2:2010, *Lobster utuh rebus beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku lobster utuh rebus beku sesuai SNI 3228.2:2010.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- alat pembeku;
- alat perebusan;
- alat pemotong;
- container/box fiber;
- gudang penyimpanan beku.
- keranjang;

- g) meja proses;
- h) pan pembeku;
- i) sikat;
- j) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan lobster utuh rebus beku mempunyai permukaan halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: kesalahan label karena tidak sesuai dengan spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan penolong

- a) Potensi bahaya: jenis tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan penolong dengan jenis yang sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
- c) Petunjuk: bahan penolong diterima pada unit pengolahan diverifikasi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

6.2 Penerimaan bahan baku hidup

- a) Potensi bahaya: Spesifikasi bahan baku tidak sesuai karena kerusakan fisik.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutunya, disortir menurut jenis dan ukuran secara cepat, cermat dan saniter. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai tahapan produk akhir.

6.3 Penerimaan bahan baku utuh segar

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas kontaminasi bakteri patogen.

- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat bahan baku antara 0 °C - 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan diperlukan sampai produk akhir.

6.4 Sortasi I

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu akibat kerusakan fisik dan berat tidak sesuai dengan spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan lobster sesuai jenis dan berat.
- c) Petunjuk: bahan baku disortasi dengan cara menimbang satu persatu secara cepat, cermat, dan saniter.

6.5 Pematian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena proses penanganan yang tidak cepat.
- b) Tujuan: mendapatkan lobster mati dengan mutu yang baik.
- c) Petunjuk: lobster dimatikan dengan cara direndam dalam air dingin dengan suhu 0 °C - 5 °C dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.6 Penyikatan I

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang bersih dari kotoran yang menempel.
- c) Petunjuk: bahan baku disikat pada seluruh permukaan, satu persatu dengan menggunakan sikat, dilakukan secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu bahan baku 0 °C - 5 °C.

6.7 Pemotongan antena

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku lobster yang antenanya telah dipotong.
- c) Petunjuk: antena lobster dipotong satu persatu dengan menggunakan alat pemotong kemudian dikelompokkan sesuai ukuran, diikat dan disertakan dengan badan lobster secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu bahan baku 0 °C - 5 °C.

6.8 Sortasi II

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu akibat kerusakan fisik dan berat tidak sesuai dengan spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan lobster sesuai jenis dan berat
- c) Petunjuk: lobster segar disortir ditiriskan lalu ditimbang dengan cepat dan akurat.

6.9 Perebusan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen karena tidak sesuai spesifikasi lobster utuh rebus .
- b) Tujuan: mendapatkan lobster utuh rebus sesuai spesifikasi mutu lobster utuh rebus serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: lobster direbus dalam air mendidih dengan waktu dan suhu yang sesuai spesifikasi..

6.10 Pendinginan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena proses pendinginan yang terlambat (*over cooking*) dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan produk sesuai dengan spesifikasi mutu lobster rebus.
- c) Petunjuk: lobster utuh rebus segera didinginkan menggunakan air dingin dengan suhu 0 °C - 5 °C dan dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter.

6.11 Penyikatan II

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan lobster utuh rebus yang bersih dari kotoran.
- c) Petunjuk: lobster utuh rebus yang telah dingin disikat satu arah dari kepala pada seluruh permukaan, satu persatu dengan menggunakan sikat, dilakukan secara cepat, cermat, dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5°C.

6.12 Sortasi III

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu akibat kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene..
- b) Tujuan: mendapatkan lobster utuh rebus sesuai mutu dan warna
- c) Petunjuk: lobster utuh rebus disortir berdasarkan mutu dan warna dilakukan secara cepat cermat dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5°C.

6.13 Pencucian

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu akibat kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene
- b) Tujuan: : mendapatkan lobster utuh rebus yang bersih serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: lobster utuh rebus dicuci dengan menggunakan air dingin. Pencucian dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

6.14 Penyusunan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu akibat kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan lobster utuh rebus yang rapi dan lengkap dengan pasangan antenanya masing-masing.
- c) Petunjuk: lobster utuh rebus beserta antenanya dirapikan dan disusun diatas pan yang dialasi dengan plastik. Penyusunan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

6.15 Pembekuan

- a) Potensi bahaya: kemuduran mutu karena pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*).
- b) Tujuan: mendapatkan mutu lobster utuh rebus beku yang sesuai dengan spesifikasi lobster utuh rebus beku.
- c) Petunjuk: lobster utuh rebus dibekukan pada suhu dan waktu yang telah ditentukan untuk mencapai suhu pusat -18 °C.

6.16 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mendapatkan lobster utuh rebus beku yang aman untuk dikonsumsi.
- c) Petunjuk: lobster utuh rebus beku dilepas dari pan pembeku kemudian dibungkus beserta pasangan antenanya dan ditimbang satu persatu dengan cepat, cermat dan saniter.

6.17 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik kemasan dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.
- c) Petunjuk: lobster utuh rebus beku dimasukkan ke dalam kemasan secara cepat, cermat dan saniter dan suhu dipertahankan -18°C .

6.18 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai dengan spesifikasi mutu lobster utuh rebus beku karena suhu penyimpanan tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan.
- c) Petunjuk: lobster utuh rebus beku disimpan dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu $-20^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$.

Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran dengan sistem FIFO.

6.19 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: lobster utuh rebus beku dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan suhu pusat -18°C dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk lobster utuh rebus beku bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk lobster utuh rebus beku.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat, secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Pelabelan

Setiap kemasan produk lobster utuh rebus beku yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.



Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses lobster utuh rebus beku



Gambar A.1 - Diagram alir proses lobster utuh rebus beku











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id